

Harasym, Joanna

Date of birth: January 02, 1971

Nationality: Polish

web site: www.harasym.ue.wroc.pl

ORCID: 0000-0003-0806-7106

Research ID: I-4930-2013

**EDUCATION**

2017 Habilitation (Post-doctoral degree), Faculty of Human Nutrition and Consumer Sciences, Warsaw University of Life Sciences, Poland, Thesis title: *The extraction process of oat β -glucan with varying molar mass and the evaluation of its impact on inflammation in the stomach*;

2016 Patent Attorney, Polish Chamber of Patent Attorneys, Warsaw, Poland (after 3 years lasting patent attorney application and national exam – 2012-2015);

2013 Postgraduate diploma - Research and Development Project Manager, Higher School of Banking in Wrocław, Poland, Thesis title: *Development of beer production process with strong antioxidant properties – a feasibility study*. (grade: EXCELLENT);

2003 PhD degree diploma of doctor of agricultural sciences in food technology and nutrition, Faculty of Food Science, University of Life and Environmental Sciences in Wrocław, Thesis title: *Studies on the extraction of citric acid and its salts from postfermentation broth*, Supervisor: Prof. dr. hab. inż. Władysław Leśniak. (grade: EXCELLENT);

1994 Master of Science in Biotechnology, Faculty of Fundamental Problems of Technology, Wrocław University of Technology, Thesis entitled: *Microbial degradation of model petroleum waste water*. (grade: EXCELLENT)

CURRENT POSITIONS

2016–2018 Senior Investigator - Department of Agriculture and Forestry Engineering, Faculty of Agriculture, University of Valladolid, Spain

2017 - Associate Professor, Department of Biotechnology and Food Analysis, Faculty of Engineering and Economics, Wrocław University of Economics, Poland

2017 – Patent Attorney, freelance individual business activity of a natural person

PREVIOUS POSITIONS

2004 –2017 Assistant Professor, Department of Biotechnology and Food Analysis, Faculty of Engineering and Economics, Wrocław University of Economics, Poland (full time job – min. 225 teaching hours/10 months, teaching on full time study courses and also on weekends for part time study courses locally + research and students supervision);

2011–2012 Rector's Delegate for the Commercialisation of Research Results, Wrocław University of Economics, Poland;

2008-2012 Entrepreneur running his own production company in the production of laboratory induction furnaces, ELEMİK Ltd.;

1994–2004 Research and Teaching Assistant, Faculty of Engineering and Economics, Department of Biotechnology and Food Analysis, Wrocław University of Economics, Poland (full time job – min. 225 teaching hours/10 months, teaching on full time study courses and also on weekends for part time study courses locally and at external campuses + research for PhD realisation);

1993-1994 Research Assistant, Group of Bioprocess and Biochemical Engineering, Department of Chemical Engineering, Faculty of Chemistry, Wrocław University of Technology, Wrocław, Poland.

FELLOWSHIPS

2016 – 2018 Marie Skłodowska-Curie Individual Fellowship - Faculty of Agriculture, Department of Agriculture and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain (2 years); **2013 –2013** R&D fellowship at AlgaeLabs, Wrocław, Poland, funded by Operation Program Human Capital (80% European Union under European Social Fund, 20% Polish Government) (6 months), **2013 –2013** 2nd R&D fellowship at Produkcja Cukiernicza Błażej Krasoń. Wrocław, Poland, funded by Operation Program Human Capital (80% European Union under European Social Fund, 20% Polish Government) (6 months); **2012 –2013** 1st R&D fellowship at Produkcja Cukiernicza Błażej Krasoń. Wrocław, Poland, funded by Operation Program Human Capital (80% European Union under European Social Fund, 20% Polish Government) (6 months); **2012** 2nd R&D fellowship at BTH LTD, Wrocław Park of Technology. Wrocław, Poland, funded by Operation Program Human Capital (80% European Union under European Social Fund, 20% Polish Government) (6 months); 2012 VETPRO

Fellowship, TALARIA Leonardo da Vinci, Universidad de Salamanca, Program Erasmus (2 weeks); 2011 – 2012 1st R&D fellowship at BTH LTD, Wroclaw Park of Technology, Wroclaw, Poland, funded by Operation Program Human Capital (80% European Union under European Social Fund, 20% Polish Government) (6 months).

SUPERVISION OF GRADUATE STUDENTS AND POSTDOCTORAL FELLOWS

2007 – **1**; 2009 – **6**; 2010 – **14**; 2011 – **9**; 2012 - **2** – total of **32 Master** students supervision - Faculty of Engineering and Economics, Department of Biotechnology and Food Analysis, Wroclaw University of Economics, Poland; 2012 – **2**; 2015 – **5**; 2016-**1**- total of **8 Bachelor** students supervision (7 Polish, 1 Italian) - Faculty of Engineering and Economics, Department of Biotechnology and Food Analysis, Wroclaw University of Economics, Poland; 2014- 2016 - **2 PhD** students supervision - Faculty of Engineering and Economics, Department of Biotechnology and Food Analysis, Wroclaw University of Economics, Poland and Faculty of Human Nutrition and Consumer Sciences, Warsaw University of Life Sciences, Poland.

TEACHING ACTIVITIES

Teacher at 3rd year: 1994 - 2008 Industrial microbiology; 1994-1996 Technological processes design; 1996-1998 Food technology; 1996-2001 Technological design of food manufacturing plants; 2002-2009 Manufacturing processes and techniques, 2003-2013 Food biotechnology; 2007-2014 Functional food; 2008-2015 Selected problems of food industry – fermentation industry; 2008-2013 Genetic engineering in food; 2009-2015 Production processes; 2010-2015 Selected problems of food biotechnology; 2012-2013 Novel food design; 2012-2014 Brain nutrition; 2013-2015 Intellectual property protection; 2014-2015 Product engineering.

ORGANISATION OF SCIENTIFIC MEETINGS

2009-2013 – Member of Organizing and Scientific Committee of 5 editions of Scientific-Technical Conference of Science-Practice exchange within collaboration with Polish Federation of Engineering Associations FSNT–NOT and Engineering Associations of Food Engineers NOT Wrocław, Poland.

INSTITUTIONAL RESPONSIBILITIES

1994 Faculty member, Faculty of Engineering and Economics (FEE), Wroclaw University of Economics (WUE), Poland; **2012 – 2016** Member of the Faculty Council, FEE, WUE, Poland; **2012 – 2015** Member of Scientific Council of Institute of Chemistry and Food Technology, FEE, WUE, Poland; **2013** Team Member for PhD study programme elaboration and starting at FEE, WUE, Poland; **2015** Team Leader for coordination of scientific mobility within food science area at FEE, WUE, Poland

COMMISSIONS OF TRUST

2007–now Council Member of NutriBiomed Cluster, Poland/Key National Cluster/Smart Specialisation/ Agri-Food, Forestry-Timber And Environmental Bioeconomy; **2010–now** Steering Committee Member, NutriBiomed Cluster, Poland/Key National Cluster, **2016–2020** MC Member Substitute of Poland, EUROCAROTEN, COST, Action CA15136; **2016–2018** MC Member Substitute of Poland, POSITIVE, COST, Action FA1403; **2013 – now** Reviewer, COST Association (7 projects), **2013– now** Reviewer, National Centre of Research and Development of Poland (30 projects), **2012–now** Reviewer, SCR List Journals - Food and Bioprocess Technology, Food Research International, Journal of Cleaner Production, Bioactive Carbohydrates and Dietary Fiber, Journal of Cereal Science, Journal of Food Science and Technology, Journal of Food Processing and Preservation, Carbohydrate Polymers, Food & Function, Food Chemistry, Food Control, European Food Research and Technology (about 150 reviewed papers)

MEMBERSHIPS OF SCIENTIFIC SOCIETIES

2016 – Member, American Chemical Society; **2014** – Member, American Association of Cereal Chemists; **2014** – Member, ISEKI-Food Association; **2001** – Member, Polish Biotechnology Federation; **2000** – Member, **2008 – 2016** President of Revision Committee, Polish Association of Food Technologists; **1998** – Member, **2010-2016** – President of Engineering Associations of Food Engineers NOT at WUE Wrocław.

MAJOR COLLABORATIONS

University of Valladolid, **Spain** (Prof. Ronda); University of Bologna, **Italy** (Prof. Dalla Rosa Prof Romani); University of Sassari, **Italy** (Prof. Piga); Warsaw University of Life Science, **Poland** (Prof. Gromadzka-Ostrowska); Warsaw Medical University, **Poland** (Prof. Kozłowska-Wojciechowska); Wroclaw Medical University, **Poland** (Prof. Saczko); University of Environmental and Life Science, **Poland** (Prof. Trziszka); several SME from Poland for R&D works

CAREER BREAKS

IV.2011 – IX.2011 MATERNAL LEAVE

IX.2014 – II.2015 LONGTERM ILLNESS LEAVE

III. 2008 – V.2012 ENTERPRENIAL ACTIVITY

Articles JCR journals:

Choromańska, A., J. Kulbacka, J. Harasym, M. Dubińska-Magiera, and J. Saczko. 2017. "Anticancer Activity of Oat β -Glucan in Combination with Electroporation on Human Cancer Cells." *Acta Poloniae Pharmaceutica - Drug Research* 74 (2): 616-623.

Choromanska, A., J. Kulbacka, J. Harasym, R. Oledzki, A. Szewczyk, and J. Saczko. 2017. "High- and Low-Molecular Weight Oat Beta-Glucan Reveals Antitumor Activity in Human Epithelial Lung Cancer." *Pathology and Oncology Research*: 1-10. doi:10.1007/s12253-017-0278-3.

Suchecka, D., K. Błaszczuk, J. Harasym, S. Gudej, J. Wilczak, and J. Gromadzka-Ostrowska. 2017. "Impact of Purified Oat 1-3,1-4- β -D-Glucan of Different Molecular Weight on Alleviation of Inflammation Parameters during Gastritis." *Journal of Functional Foods* 28: 11-18. doi:10.1016/j.jff.2016.10.028.

Suchecka, D., J. Harasym, J. Wilczak, and J. Gromadzka-Ostrowska. 2016. "Hepato- and Gastro-Protective Activity of Purified Oat 1-3, 1-4- β -D-Glucans of Different Molecular Weight." *International Journal of Biological Macromolecules* 91: 1177-1185. doi:10.1016/j.ijbiomac.2016.06.062

Błaszczuk, K., J. Wilczak, J. Harasym, S. Gudej, D. Suchecka, T. Królikowski, E. Lange, and J. Gromadzka-Ostrowska. 2015. "Impact of Low and High Molecular Weight Oat Beta-Glucan on Oxidative Stress and Antioxidant Defense in Spleen of Rats with LPS Induced Enteritis." *Food Hydrocolloids* 51: 272-280. doi:10.1016/j.foodhyd.2015.05.025.

Choromanska, A., J. Kulbacka, N. Rembialkowska, J. Pilat, R. Oledzki, J. Harasym, and J. Saczko. 2015. "Anticancer Properties of Low Molecular Weight Oat Beta-Glucan - an in Vitro Study." *International Journal of Biological Macromolecules* 80: 23-28. doi:10.1016/j.ijbiomac.2015.05.035.

Harasym, J. and R. Oledzki. 2014. "Effect of Fruit and Vegetable Antioxidants on Total Antioxidant Capacity of Blood Plasma." *Nutrition* 30 (5): 511-517. doi:10.1016/j.nut.2013.08.019.

Harasym, J. and E. Pejcz. 2015. "Development of a Sweet High-Fiber Wafer with Oat Bran." *Cereal Foods World* 60 (2): 84-88. doi:10.1094/CFW-60-2-0084.

Harasym, J. and T. Podeszwa. 2015. "Towards Sustainable De-Growth - Medical Survey Data as Predictors for Estimation of Niche Market Value - Gluten-Free Beer Market Case." *Journal of Cleaner Production* 108: 1232-1238. doi:10.1016/j.jclepro.2015.07.014.

Harasym, J., D. Suchecka, and J. Gromadzka-Ostrowska. 2015. "Effect of Size Reduction by Freeze-Milling on Processing Properties of Beta-Glucan Oat Bran." *Journal of Cereal Science* 61: 119-125. doi:10.1016/j.jcs.2014.10.010.

Parzonko, A., M. Makarewicz-Wujec, E. Jaszewska, J. Harasym, and M. Kozłowska-Wojciechowska. 2015. "Pro-Apoptotic Properties of (1,3)(1,4)- β -D-Glucan from Avena Sativa on Human Melanoma HTB-140 Cells in Vitro." *International Journal of Biological Macromolecules* 72: 757-763. doi:10.1016/j.ijbiomac.2014.09.033.

Suchecka, D., J. P. Harasym, J. Wilczak, M. Gajewska, M. Oczkowski, S. Gudej, K. Błaszczuk, D. Kamola, R. Filip, and J. Gromadzka-Ostrowska. 2015. "Antioxidative and Anti-Inflammatory Effects of High Beta-Glucan Concentration Purified Aqueous Extract from Oat in Experimental Model of LPS-Induced Chronic Enteritis." *Journal of Functional Foods* 14: 244-254. doi:10.1016/j.jff.2014.12.019.

Wilczak, J., K. Błaszczuk, D. Kamola, M. Gajewska, J. P. Harasym, M. Jałosińska, S. Gudej, D. Suchecka, M. Oczkowski, and J. Gromadzka-Ostrowska. 2015. "The Effect of Low Or High

Molecular Weight Oat Beta-Glucans on the Inflammatory and Oxidative Stress Status in the Colon of Rats with LPS-Induced Enteritis." *Food and Function* 6 (2): 590-603. doi:10.1039/c4fo00638k.

Other articles:

Bogacz-Radomska L., Harasym J.: UVA radiation enhances β -carotene yields in *Rhodotorula rubra* cultivations, in: *Nauki Inżynierskie i Technologie*, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, no. 3, 2016, pp. 87-99

Harasym J., Bogacz-Radomska L.: Colorants in Foods – from past to present, in: *Nauki Inżynierskie i Technologie*, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, no. 3, 2016, pp. 9-19

Podeszwa T., Harasym J.: New Methods of Hopping (Dryhopping) and Their Impact on Sensory Properties of Beer, in: *Acta Innovations, Centrum Badań i Innowacji Pro-Akademia*, no. 21, 2016

Podeszwa T., Harasym J., Czerniecki P., Kopacz M.: Top and Bottom Fermentation Beer Brewed with Commercial Buckwheat Malt, in: *Nauki Inżynierskie i Technologie*, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, no. 3, 2016, pp. 61-73

Podeszwa T., Harasym J., Czerniecki P., Kopacz M.: Congress Wort Analysis From Commercial Buckwheat Malt Mixtures with RSM, in: *Nauki Inżynierskie i Technologie*, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, no. 3, 2016

Harasym J.: Biorafineria zbożowa - substancje czynne w otrębach pszennych i metody ich otrzymywania, in: *Przegląd Zbożowo-Młynarski*, Warszawa SIGMA-NOT, vol. 58, no. 7, 2015, pp. 20-22

Harasym J.: Inne zboża jako surowce w biorafinerii, in: *Przegląd Zbożowo-Młynarski*, Warszawa SIGMA-NOT, no. 9, 2015, pp. 11-12

Harasym J.: Biorafinerie - rozwój konceptu, in: *Przegląd Zbożowo-Młynarski*, Warszawa SIGMA-NOT, no. 5, 2015, pp. 2-2

Harasym J.: Jeszcze raz o miłce abisyńskiej (*Eragrostis tef*) - cennym afrykańskim zbożu, in: *Przegląd Zbożowo-Młynarski*, Warszawa SIGMA-NOT, vol. 59, no. 10, 2015, pp. 10-13

Harasym J.: Biorafinerie zbożowe - problemy i wyzwania, in: *Przegląd Zbożowo-Młynarski*, Warszawa SIGMA-NOT, no. 6, 2015, pp. 2-4

Harasym J.: Otręby pszenne - metody funkcjonalizacji surowca, in: *Przegląd Zbożowo-Młynarski*, Warszawa SIGMA-NOT, no. 8, 2015, pp. 2-2

Harasym J.: Wybrane substancje bioaktywne obecne w ziarnie żyta, in: *Przegląd Zbożowo-Młynarski*, Warszawa SIGMA-NOT, no. 5, 2015, pp. 5-7

Podeszwa T., Harasym J.: Perspektywy rynku piwa bezglutenowego w Europie, in: *Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego*; Wydaw. SIGMA-NOT, no. 5-6, 2013

Harasym J.: Biorafinacja ziarna zbożowego, in: *Przegląd Zbożowo-Młynarski*, Warszawa SIGMA-NOT, no. 6, 2011, pp. 5-7

Harasym J.: Biorafinerie - systemy i przykłady realizacji w Europie, in: *Przegląd Zbożowo-Młynarski*, Warszawa SIGMA-NOT, no. 4, 2011, pp. 8-9

Harasym J., Olędzki R., Pietkiewicz J.: Substancje o działaniu przeciwutleniającym obecne w ziarnach owsa, in: Nauki Inżynierskie i Technologie, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, no. 3, 2011, pp. 71-89

Book chapters:

Wilczak J., Jałosinska M., Harasym J., Gromadzka-Ostrowska J.: Dietoprofilaktyka w nieswoistym zapaleniu jelit, in: Obraz społeczeństwa w badaniach naukowych / Nowak Beata A., Maciąg Monika, (eds.), 2017, Wydawnictwo Naukowe TYGIEL, ISBN 978-83-65598-46-2, pp. 47-67

Bogacz-Radomska L., Harasym J.: Karotenoidy roślinne - aktywność, rodzaje i metody pozyskiwania, in: Rośliny w medycynie, farmacji i przemyśle / Maciąg Monika, Szklarczyk Marcin (eds.), 2016, Wydawnictwo Naukowe TYGIEL sp. z o. o, ISBN 9788365598387, pp. 67-84,

Harasym J., Bogacz-Radomska L.: Barwniki w żywności - historia wykorzystania, obecne źródła i perspektywy, in: Postęp cywilizacyjny - stan obecny i perspektywy / Maciąg Monika, Polakowski Filip (eds.), 2016, Wydawnictwo Naukowe TYGIEL sp. z o. o, ISBN 9788368898400, pp. 89-105

Harasym J., Bogacz-Radomska L., Olędzki R.: Postęp cywilizacyjny w produkcji żywności - od żywności tradycyjnej do żywności funkcjonalnej, in: Postęp cywilizacyjny - stan obecny i perspektywy / Maciąg Monika, Polakowski Filip (eds.), 2016, Wydawnictwo Naukowe TYGIEL sp. z o. o, ISBN 9788368898400, pp. 106-129,

Harasym J., Wilczak J., Gromadzka-Ostrowska J.: β -glukan z owsa – właściwości immunostymulujące, przeciwzapalne, prebiotyczne i przeciwnowotworowe oraz charakterystyka metod jego wyodrębniania i ich wpływu na właściwości fizykochemiczne i charakterystykę aktywności, in: Rośliny w medycynie, farmacji i przemyśle / Maciąg Monika, Szklarczyk Marcin (eds.), 2016, Wydawnictwo Naukowe TYGIEL sp. z o. o, ISBN 9788365598387, pp. 85-99

Olędzki R., Harasym J.: Antocyjany w medycynie, farmacji i przemyśle, in: Rośliny w medycynie, farmacji i przemyśle / Maciąg Monika, Szklarczyk Marcin (eds.), 2016, Wydawnictwo Naukowe TYGIEL sp. z o. o, ISBN 9788365598387, pp. 85-99

Olędzki R., Harasym J.: Choroby układu sercowo-naczyniowego (CVD) – prewencyjna i terapeutyczna rola polifenoli zawartych w diecie, in: Choroby cywilizacyjne i społeczne XXI w. – przegląd i badania / Maciąg Monika, Nowak Beata A. (eds.), 2016, Wydawnictwo Naukowe TYGIEL, ISBN 9788365598417, pp. 47-69

Conferences:

Oral presentation:

Harasym J., Ronda F., BREADforALL (MSCA IF) – Principles of approach, FoodINNOVA 2017, Cesena, 31.01-03.02.2017, Italy

Podeszwa T., Harasym J., Bogacz-Radomska L., Piwna rewolucja w Polsce, VIII Konferencja Naukowo-Techniczna z cyklu Nauka-Praktyce pt. „Żywność wczoraj i dziś”, Wrocław, 25.11.2016, Poland

Harasym J., Olędzki R., Antioxidant activity of water extracts of oat fiber obtained with microwave assisted extraction, EFFoST Annual Meeting, Athens, 10-12,11,2015, Greece

Harasym J., Impact of cold atmospheric plasma on germination of buckwheat, International Nonthermal Processing Workshop. Athens, 12.11.2015, Greece

Pałkowska E., Dziendzikowska K., Oczkowski M., Lachowicz K., Furstenberg E., Kołota A., Suchecka D., Błaszczak K., Gudej S., Wilczak J., Harasym J., Rosołowska-Huszcz D., Gromadzka-Ostrowska J. The influence of oat beta-glucans on selected parameters of lipogenesis in rat adipose

tissue. XII Międzynarodowa Konferencja Młodych Badaczy, „Fizjologia i Biochemia w Żywieniu Zwierząt”, Łowicz, 23-24.10.2015, Poland

Harasym J., Olędzki R., *Enhancement of antioxidant properties of oat porridge by microwave treatment*, 3rd International ISEKI_Food Conference, Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community, Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy, Ateny, Grecja, 21-23.05. 2014 r.

Suchecka D., Błaszczak K., Gudej S., Wilczak J., Harasym J., Gromadzka-Ostrowska J. *Wpływ spożycia beta glukanów owsa na wyniki cytometrii krwi szczurów z indukowanym stanem zapalnym jelit*. XXIII Ogólnopolskie Sympozjum Bromatologiczne „Bromatologia dla społeczeństwa XXI wieku”, Kraków 10-12.09.2014 r.

Harasym J. *Wynalazek naukowca motorem rozwoju przedsiębiorstwa – wafle z łuski gryczanej (case study)*, V Konferencja Naukowo-Techniczna z cyklu Nauka – Praktyce pt. Rola edukacji w kreowaniu postaw proinnowacyjnych w przemyśle spożywczym, Wrocław, 06.12.2013 r.

Harasym J. *Stare, a wciąż nowe – ciastka owsiane (case study)*, V Konferencja Naukowo-Techniczna z cyklu Nauka – Praktyce pt. Rola edukacji w kreowaniu postaw proinnowacyjnych w przemyśle spożywczym, Wrocław, 06.12.2013 r.

Harasym J. *1-3, 1-4, beta-D-glucan as an alternative for chitosan*, 5th Conference, The Future of Bioplastic Packaging, COBRO, Warszawa, 16-17.10.2012

Harasym J. *Błonnik w błędnym kole – od żywności tradycyjnej do prozdrowotnej* – wykład plenarny, Współczesne trendy w technologii żywności. Od żywności tradycyjnej do prozdrowotnej. Poznań, 26-27.09.2012 r.

Harasym J. *Beta-glukan z owsa – wpływ metod pozyskania na charakterystykę preparatów beta-glukanu*, Konferencja Naukowa - Współczesne trendy w technologii żywności. Od żywności tradycyjnej do prozdrowotnej. Poznań, 26-27.09.2012 r.

Harasym J. *Otręby owsiane - odpad czy surowiec*, Konferencja Naukowa - Odpady organiczne i sposoby zagospodarowania, Falenty, 20-21.09.2012 r.

Harasym J. *Łuska gryki - wykorzystanie w przemyśle spożywczym*, Konferencja Naukowa - Odpady organiczne i sposoby zagospodarowania, Falenty, 20-21.09.2012.

Litwinek D., Gambuś H., Buksa, K. Harasym J. *Jakość i wartość odżywcza chlebów bezglutenowych z udziałem beta-glukanów owsianych*, Konferencja Naukowa - Owies - hodowla, uprawa i wykorzystanie - owies i ekologia. Kraków, 8-9.11.2012 r.

Harasym J. *Innowacyjne techniki ekstrakcji związków aktywnych*, IV Konferencja Naukowo-Techniczna z cyklu Nauka – Praktyce pt. Innowacyjność w przedsiębiorstwie, Wrocław, 06.12.2012 r.

Harasym J. *Beta-glukan – cukier, który krzepi*, III Konferencja Naukowo-Techniczna z cyklu Nauka – Praktyce pt. Jakość i bezpieczeństwo produktów żywnościowych”, Wrocław, 06.12.2011 r.

Harasym J. *Owies – jakość niedoceniana*, II Konferencja Naukowo-Techniczna z cyklu Nauka – Praktyce pt. Jakość i bezpieczeństwo produktów wyzwaniem XXI wieku, Wrocław, 06.12.2010 r.

Harasym J. *Gryka – charakterystyka żywieniowa*. I Konferencja Naukowo-Techniczna z cyklu Nauka – Praktyce pt. „Wartość odżywcza i zdrowotna wybranych produktów żywnościowych oraz funkcjonalne dodatki do żywności”, Wrocław, 24.11.2009 r.

Harasym J. *Żywność funkcjonalna – definicje i przykłady*. I Konferencja Naukowo-Techniczna z cyklu Nauka – Praktyce pt. „Wartość odżywcza i zdrowotna wybranych produktów żywnościowych oraz funkcjonalne dodatki do żywności”, Wrocław, 24.11.2009 r.

Harasym J. *Wino a wpływ na zdrowie – przegląd badań*. I Konferencja Naukowo-Techniczna z cyklu Nauka – Praktyce pt. „Wartość odżywcza i zdrowotna wybranych produktów żywnościowych oraz funkcjonalne dodatki do żywności”, Wrocław, 24.11.2009 r.

Poster presentation:

Ronda, P.A. Caballero, J. Harasym, W. Abebe, S. Pérez-Quirce, M. Villanueva, C. Siliuto, R. R. Mauro, A. Moraleja, D. Santos, R.J. Mendoza, P. Del Amo, A. Vela, L. López, K. Ada, M. Plaza, N. Fernández, **2017**, Strategies for improvement of gluten-free products, BIET'17 - European Meeting on Baking Ingredients, Enzymes and Technology, Barcelona, Spain

F. Ronda, P.A. Caballero, J. Harasym, S. Pérez-Quirce, M. Villanueva, C. Melendre, I. Jiménez, C. S. Calix, N.Carrillo, B. De Lamo, C. Esteban, **2017**, Stabilization and physical modification of gluten-free starches and flours. BIET'17 - European Meeting on Baking Ingredients, Enzymes and Technology, Barcelona, Spain

M. Villanueva, J. Harasym, F. Ronda Microwave assisted high moisture treatment impact on rice flour breadmaking properties. Foodinnova **2017**, Cesena, Italy.

Olędzki, R., Harasym, J., Ochronna rola przeciwutleniaczy polifenolowych w żywieniu człowieka, **2016**, VIII Konferencja Naukowo-Techniczna z cyklu Nauka-Praktyce, pt.: „Żywność wczoraj i dziś”, Wrocław

Podeszwa, T., Harasym, J., Bogacz-Radomska, L., Mikroorganizmy stosowane w piwowarstwie, **2016**, VIII Konferencja Naukowo-Techniczna z cyklu Nauka-Praktyce, pt.: „Żywność wczoraj i dziś”, Wrocław

Podeszwa, T., Harasym, J., Bogacz-Radomska, L., Piwna rewolucja w Polsce, **2016**, VIII Konferencja Naukowo-Techniczna z cyklu Nauka-Praktyce, pt.: „Żywność wczoraj i dziś”, Wrocław

Villanueva M., Carrilo N., Pérez-Quirce S., Harasym J., Muñoz J.M., Ronda F., 2016, Effect of microwave radiation on rice flour properties and breadmaking ability, 4th International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages, Cork, Irlandia

Tylewicz, U., Mannozi C., Tappi S., Harasym, J., Romani S., Rocculi P., Dalla Rosa M., 2016, Physico-chemical properties of beta-glucan enriched dehydrated apple slices, 30th European Federation of Food Science and Technology Annual Meeting, Wiedeń, Austria

Filip R., Gudej S., Juszczak M., Lange E., Harasym J., Suchecka D., Błaszczyk K., Wilczak J., Gromadzka-Ostrowska J., **2016**, Oral intake of purified aqueous solution of oat beta-glucans has limited effect on oxidative stress in patients with chronic gastritis: a pilot phase ii clinical trial, 24th United Gastroenterology Week, Wiedeń, Austria

Filip R., Gudej S., Juszczak M., Lange E., Harasym J., Suchecka D., Błaszczyk K., Wilczak J., Gromadzka-Ostrowska J., **2016**, Oral intake of purified aqueous solution of oat β -glucans has no

effect on gastric mucosa histological changes in patients with chronic gastritis: a pilot phase II clinical trial, 24th United Gastroenterology Week, Wiedeń, Austria

Bogacz-Radomska L., Harasym J., Podeszwa T., **2016**, Cells' disintegration method evaluation toward β -carotene yield, 43th Annual Conference on Yeast, Smolenice, Słowacja

Bogacz-Radomska L., Harasym J., Olędzki R., Podeszwa T., **2016**, Box Behnken Design w optymalizacji procesu biosyntezy β -karotenu w hodowlach drożdży *Rhodotorula rubra*, II Ogólnopolska e-Konferencja Innowacyjnych Projektów Badawczych, Wrocław

Talanas, M.C., Harasym, J. Pane de grano saraceno un'alternativa per celiaci (Pieczywo gryczane - alternatywa dla chorych na celiakię), 2015, VII Konferencja Naukowo-Techniczna z cyklu Nauka-Praktyce, pt.: „Jakość żywności – wyzwania i dylematy”, Wrocław

Dziendzikowska K., Pałkowska E., Oczkowski M., Lachowicz K., Fürstenberg E., Kołota A., Królikowski T., Suchecka D., Błaszczak K., Gudej S., Wilczak J., Harasym J., Rosołowska-Huszcz D., Gromadzka-Ostrowska J., **2015**, The influence of oat β -glucans on fatty acid transport protein 1 and fatty-acid-binding protein in rats' adipose tissue. XII Międzynarodowa Konferencja Młodych Badaczy "Fizjologia i Biochemia w Żywieniu Zwierząt, Łowicz

Harasym, J. **2015**, Change of amylolytic activity in buckwheat grain germinated under static magnetic field, International Nonthermal Processing Workshop, 12.11.2015, Athens, Greece. Ateny, Grecja

Podeszwa, T. Harasym, J., **2015**, Impact of microwave irradiation on vitality of oat grain, 29th European Federation of Food Science and Technology Annual Meeting, Ateny, Grecja

Podeszwa, T. Harasym, J., **2015**, Impact of microwave irradiation of water and groat separately on water absorbancy of oat grain, 29th European Federation of Food Science and Technology Annual Meeting, Ateny, Grecja

Olędzki, R., Harasym, J., **2015**, The impact of selected parameters of microwave-assisted extraction on the value of the total antioxidant capacity of oat bran and oatmeal, 29th European Federation of Food Science and Technology Annual Meeting, Ateny, Grecja

Olędzki, R., Harasym, J., **2015**, Effect of microwave pre-irradiation of oat bran and oat flakes on antioxidant activity of extracts, 29th European Federation of Food Science and Technology Annual Meeting, Ateny, Grecja

Harasym, J., Podeszwa, T. **2015**, Inactivation of beta-glucanase during microwave pre-treatment of oat grain - 29th European Federation of Food Science and Technology Annual Meeting, Ateny, Grecja

Olędzki R., Harasym J., Choromańska A., Kulbacka J., Rembiałkowska N., Saczko J., **2014**, Ochronne oddziaływanie wyizolowanego z ziaren owsa (*Avena sativa L.*) β -glukany na błony komórkowe ludzkich erytrocytów, Konferencja BioMedTech Silesia 2014, Zabrze

Choromańska A., Kulbacka J., Biezuńska-Kusiak K., Rembiałkowska N., Olędzki R., Harasym J., Saczko J. **2014**, Antitumor activities of low molecular weight β -glucan from oat, Konferencja BioMedTech Silesia 2014, Zabrze

Choromańska A., Kulbacka J., Dubińska-Magiera M., Biezuńska-Kusiak K., Rembiałkowska N., Pilat J., Olędzki R., Harasym J., Saczko J. **2014**, The effect of long and short beta-glucan on the cytoskeleton and manganese superoxide dismutase expression (MnSOD) in the human normal and malignant cells, BIO 2014 Congress – 1st Congress of Polish Biochemistry, Cell Biology, Biophysics and Bioinformatics, Warsaw

Suchecka D., Gudej S., Błaszczak K., Harasym J., Gromadzka-Ostrowska J., **2014**, Wpływ spożycia beta glukanów owsa na aktywność wiązania czynnika transkrypcyjnego PPAR-alfa u szczurów z indukowanym stanem zapalnym jelit; Ogólnopolska Konferencja Studentów i Doktorantów Kierunki medyczne i przyrodnicze, Lublin

Błaszczak K., Gudej S., Suchecka D., Wilczak J., Harasym J., Gromadzka-

Suchecka D., Gudej S., Błaszczak K., Wilczak J., Harasym J., Kamola D.,

Błaszczak K., Suchecka D., Gudej S., Wilczak J., Harasym J., Gromadzka-

Suchecka D., Gudej S., Błaszczak K., Wilczak J., Harasym J.P., Gromadzka-Ostrowska J., **2014**, Wpływ spożycia beta-glukanu na wybrane parametry stresu oksydacyjnego i obrony antyoksydacyjnej u szczurów z indukowanym stanem zapalnym jelit; XXIII Ogólnopolskie Sympozjum Bromatologiczne” Bromatologia dla społeczeństwa XXI wieku”, Kraków

Błaszczak K., Gudej S., Suchecka D., Wilczak J., Harasym J.P., Gromadzka-Ostrowska J., **2014**, Wpływ spożycia wysokocząsteczkowego beta glukanu na parametry stresu oksydacyjnego u zwierząt z eksperymentalnie wywołanym stanem zapalnym jelit; XXIII Ogólnopolskie Sympozjum Bromatologiczne” Bromatologia dla społeczeństwa XXI wieku”, Kraków

Gudej S., Błaszczak K., Suchecka D., Wilczak J., Harasym J., Gromadzka-Ostrowska J., **2014**, Wpływ β -glukanów owsa na stężenie końcowych produktów peroksydacji lipidów w żołądku szczurów z indukowanym stanem zapalnym żołądka; XXIII Ogólnopolskie Sympozjum Bromatologiczne” Bromatologia dla społeczeństwa XXI wieku”, Kraków , wyróżnienie **na najlepszy plakat**

Podeszwa T., Harasym J., **2014**, Gluten-free beer market estimation using medical data, 11th Trends in Brewing, International Symposium, Can trends in brewing be revolutionary? Technology transfer opportunities from other industries, Gandawa, Belgia

Harasym J., Podeszwa T., **2014**, Sensory evaluation of Baltic Porter beer with oat β -glucan addition, 11th Trends in Brewing, International Symposium, Can trends in brewing be revolutionary? Technology transfer opportunities from other industries, Gandawa, Belgia

Harasym J., Podeszwa T., **2014**, Comparison of buckwheat malt gluten-free beer methods; 11th Trends in Brewing, International Symposium, Can trends in brewing be evolutionary? Technology transfer opportunities from other industries, Gandawa, Belgia

Harasym J., Pejcz E., **2014**, Oat bran sweet bakery - change in composition vs sensory analysis, 3rd International ISEKI_Food Conference, Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community, Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy, Ateny, Grecja

Harasym J. **2014**, Scientist's invention - a key to better learning - building quality of teaching on non-didactic experience, 3rd International ISEKI_Food Conference, Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community, Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy, Ateny, Grecja

Suchecka D., Gudej S., Bukowska K., Kamola D., Oczkowski M., Wilczak J., Harasym J., Gromadzka-Ostrowska J., **2013**, The effect of oat beta glucan consumption on lipid peroxidation and oxysterils concentration in rat spleen., VI Międzynarodowa Konferencja Doktorantów Uniwersytetu Szczecińskiego, Szczecin

Gudej S., Bukowska K., Suchecka D., Oczkowski M., Wilczak J., Harasym J., Kamola D., Prostek A., Kosińska H., Gromadzka-Ostrowska J., **2013**, The effect of oat beta glucan consumption on the short chain fatty acids concentration in rats with enteritis, VI Międzynarodowa Konferencja Doktorantów Uniwersytetu Szczecińskiego, Szczecin

Suchecka D., Gudej S., Bukowska K., Kamola D., Oczkowski M., Wilczak J., Harasym J., Gromadzka-Ostrowska J., **2013**, Wpływ spożycia beta glukanów owsa na stopień peroksydacji lipidów i stężenie oksysteroli w wątrobie, V Konferencja naukowo-szkoleniowa nt. „Nutraceutyki i żywność funkcjonalna w zdrowiu i chorobie”; Kraków

Bukowska K., Suchecka D., Oczkowski M., Gudej S., Wilczak J., Harasym J., Gromadzka-Ostrowska J., **2013**, The influence of beta glucans intake on enteritis, III Ogólnopolska Konferencja „Zwierzęta w badaniach naukowych”; Warszawa

Gudej S., Bukowska K., Suchecka D., Oczkowski M., Wilczak J., Harasym J., Gromadzka-Ostrowska J., **2013**, Impact of oat beta glucans on gastric IL-10, IL-12 and TNF- α of rats with a induced gastritis, III Ogólnopolska Konferencja „Zwierzęta w badaniach naukowych”; Warszawa

Suchecka D., Oczkowski M., Gudej S., Bukowska K., Kłosowska M., Łozak K., Wilczak J., Harasym J., Gromadzka-Ostrowska J., **2013**, Wpływ spożycia beta glukanów owsa na profil lipidowy osocza szczurów z indukowanym stanem zapalnym żołądka. Międzynarodowa Konferencja Jubileuszowa „Nauka o żywieniu człowieka – osiągnięcia i wyzwania”; Warszawa

Gudej S., Oczkowski M., Suchecka D., Bukowska K., Łozak K., Wilczak J., Harasym J., Gromadzka-Ostrowska J., **2013**, Impact of oat beta-glucan on plasma glucose and insulin concentrations in rats, Fizjologia i Biochemia w Żywieniu Zwierząt; Międzynarodowa X Konferencja Młodych Badaczy

Harasym J., **2013**, Confectionary as dietary source - Wafer study, 27th European Federation of Food Science and Technology Annual Meeting Bolonia, Włochy

Harasym J., **2013**, Microwave assisted extraction of oat beta-glucan, 27th European Federation of Food Science and Technology Annual Meeting Bolonia, Włochy

Harasym J., Chaszczewicz D., **2013**, Impact of cold plasma discharge on some parameters of wine, 27th European Federation of Food Science and Technology Annual Meeting Bolonia, Włochy

Harasym J., **2011**, Wasteless Oat Bran Biorefinery – Pilot Plant Construction at Wrocław Technology Park, 1st European Congress of Applied Biotechnology, Berlin, Niemcy

Harasym J., **2008**, “Effect of Na⁺ and K⁺ overdosing during neutralization on purity of kojic acid crystals”, 35th International Conference of Slovak Society of Chemical Engineering. Tatranské Matliare, Slovakia

Harasym J., **2008**, “Recovery of kojic acid from impure process streams by ultrafiltration”, 35th International Conference of Slovak Society of Chemical Engineering. Tatranské Matliare, Slovakia

Harasym J., **2007**, “Purification of kojic acid post fermentation broth”, 34th International Conference of Slovak Society of Chemical Engineering. Tatranské Matliare, Slovakia

Harasym J., **2007**, Kwas kojowy jako substancja wybielająca – oczyszczanie i wydzielanie z płynów pofermentacyjnych. 3rd International Conference on Quality and Safety in Food Production Chain, Wrocław

Harasym J., **2007**, Zastosowanie ultrafiltracji na membranach PES do izolacji kwasu kojowego z płynów po biosyntezie z udziałem *Aspergillus oryzae*, III Krajowy Kongres Biotechnologii, Komitet Biotechnologii przy Prezydium PAN, Poznań

Harasym J., Leśniak W., **2006**, Wydzielanie kwasu cytrynowego metodą bezodpadową z zastosowaniem techniki ultrafiltracji. 37 Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN pt. Doskonalenie jakości żywności i żywienia w perspektywie potrzeb konsumenta XXI wieku. Gdynia

Harasym J., Leśniak W., **2006**, "Purification of citric acid post fermentation broth with physical factors" Proceedings of 33rd International Conference of Slovak Society of Chemical Engineering, Tatranske Matliare, Slovakia

Harasym J., Leśniak W., **2005**, „Citrates recovery from mediums after citric acid biosynthesis by *Yarrowia lipolytica*” 32nd International Conference of Slovak Society of Chemical Engineering, Tatranske Matliare, Slovakia

Harasym J., Leśniak W., **2004**, „Citric Acid Recovery By Ultrafiltration”, 31st International Conference of Slovak Society of Chemical Engineering, Tatranske Matliare, Slovakia

Harasym J., **2004**, „Reducing Of Sugar Content In Citric Acid Post Fermentation Broth”, 31st International Conference of Slovak Society of Chemical Engineering, Tatranske Matliare, Slovakia

Harasym J., **2003**, „Otrzymywanie cytrynianów z płynów po hodowli *Aspergillus niger*”, XXXIV Sesja Naukowa KNoŻ PAN pt. Jakość polskiej żywności w przededniu integracji Polski z Unią Europejską, Wrocław

Harasym J., Leśniak W., Gąsior E., **2003**, “The effect of neutralisation level in citrates recovery process”, 30th 32nd International Conference of Slovak Society of Chemical Engineering, Tatranske Matliare, Slovakia

Harasym J., Rymowicz W., **2002**, „Wydzielanie cytrynianów z płynów po hodowli *Yarrowia lipolytica*”, Wykorzystanie drożdży w przetwórstwie żywności – tradycja i przyszłość, Wrocław

Gąsior E., Leśniak W., Harasym J., **2001**, „Utilization of sugar beet pulp for production of citric acid by solid state fermentation”, 28th 32nd International Conference of Slovak Society of Chemical Engineering, Tatranske Matliare, Slovakia

Harasym J., Leśniak W., **2000**, Wpływ czynników fizycznych na stopień oczyszczenia roztworów po fermentacji cytrynowej”, XXXI Sesja Naukowa KTiChŻ PAN Żywność w dobie ekspansji naukowej: potencjał, oczekiwania, perspektywy. Komitet Technologii i Chemii Żywności PAN, Kiekrz k. Poznania

Harasym J., Leśniak W., **1999**, „Otrzymywanie cytrynianów bezpośrednio z roztworów pofermentacyjnych”, XXX Sesja Naukowa KTiChŻ PAN - Nauka o żywności na progu XXI wieku, Komitet Technologii i Chemii Żywności PAN, Kraków.

Harasym J., **1998**, „Waste treatment in the food industry”, Regional Course of Trilateral Cooperation Austria, Hungary and Slovakia, Environmental engineering, bioengineering and risk assessment, Bratysława, Slovakia

Pietkiewicz J., Kes Z. Harasym J., **1995**, „Dobór środków klarujących do procesu oczyszczania roztworów pofermentacyjnych kwasu cytrynowego”, XXVI Sesja Naukowa KtiChŻ PAN nt. „Osiągnięcia i perspektywy technologii żywności”, Łódź